EURO-PRO

GARANTIE LIMITÉE D’UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d’œuvre pour une période d’un (1) an à compter de la date d’achat, dans le cadre d’une utilisation domestique normale, en vertu des conditions, exclusions et exceptions suivantes.

Si votre appareil manque de fonctionner correctement dans le cadre d’un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l’appareil au complet et ses accessoires, port payé, à:

É.-U. :***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Canada : ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St-Laurent, QC H4S 1A7

Si ***EURO-PRO Operating LLC*** constate que l’appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main-d’œuvre, elle le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d’achat indiquant la date d’achat et un montant de 9.95 $ pour la manutention et l’envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de ***EURO-PRO Operating LLC*** ne se limite qu’au coût des pièces de rechange ou de l’appareil, à notre discrétion. Cette garantie ne couvre pas l’usure normale des pièces et ne couvre pas les appareils altérés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par le mésusage, l’abus, la manipulation négligente ainsi que par une manutention en transit ou un emballage inadéquats. Cette garantie ne couvre pas les défectuosités ou dommages découlant directement ou indirectement du transport, des réparations, des altérations ou de l’entretien apportés au produit ou à ses pièces par un réparateur non autorisé par ***EURO-PRO Operating LLC***.

Cette garantie couvre l’acheteur initial du produit et exclut toute autre garantie juridique ou conventionnelle. Le cas échéant, ***EURO-PRO Operating LLC*** n’est tenue qu’aux obligations spécifiques assumées par elle de façon expresse en vertu des conditions de cette garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO Operating LLC*** ne sera-t-elle tenue responsable de dommages indirects de quelque nature que ce soit. Certains états ou provinces n’autorisent pas l’exclusion ou la limitation des dommages indirects. Ainsi, la disposition ci-devant pourrait ne pas s’appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis pouvant varier d’un état ou d’une province à l’autre.

***Important : Emballez soigneusement l’appareil afin d’éviter tout dommage durant le transport. Avant d’emballer l’appareil, assurez-vous d’y apposer une étiquette portant vos nom, adresse complète et numéro de téléphone ainsi qu’une note précisant les détails de l’achat, le modèle et le problème éprouvé par l’appareil. Nous vous recommandons d’assurer votre colis (les dommages survenus durant le transport ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE » sur l’emballage extérieur. Comme nous nous efforçons en tout temps d’améliorer nos produits, les spécifications décrites dans ce guide sont sujettes à changement sans préavis.**



FICHE D’ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE
CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche d’enregistrement et la poster dans les dix (10) jours suivant l’achat. L’enregistrement nous permettra de communiquer avec vous en cas d’avis sur la sécurité du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez avoir lu et compris les consignes d’utilisation et les avertissements qui les accompagnent.

RETOURNEZ À *EURO-PRO Operating LLC*, 4400, Bois Franc, St-Laurent, QC H4S 1A7

K4318
Modèle de l’appareil

Date d’achat **Nom du détaillant**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Province** **Code postal**

Imprimé en Chine



4 Liter Electronic Deep Fryer
Freidora de Inmersión de 4 Litros
Friteuse Électronique de 4 Litres

OWNER’S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO
MODE D’EMPLOI

Model / Modelo / Modèle: K4318
120V., 60Hz., 1700 Watts / Vatios



***EURO-PRO* Operating LLC**
U.S.: 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Canada: 4400 Bois-Franc, St-Laurent, QC H4S 1A7
Tel.: 1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

IMPORTANT

Trucs Pratiques

Votre friteuse est dotée d’une fonction de sécurité d’arrêt automatique. L’élément chauffant s’éteint lorsque la minuterie s’arrête.

Vous pouvez réinitialiser la friteuse à 320 degrés en appuyant sur le bouton de réinitialisation, situé sur le panneau avant.

Le réglage de la température vous permet de sélectionner la température convenant à votre recette. Une fois la température atteinte, le témoin s’illuminera. Il est alors temps de régler votre minuterie. Une fois le temps écoulé, l’élément s’éteindra et l’huile commencera à refroidir. Si vous désirez exécuter une autre recette, appuyez sur le bouton de réinitialisation, réglez la température et attendez que le témoin s’illumine. Une fois le témoin illuminé, réglez la minuterie.

Si vous désirez utiliser la friteuse pour de la cuisson en lot continus, ne réglez pas la minuterie. Sélectionnez la température désirée, attendez le témoin et commencez!

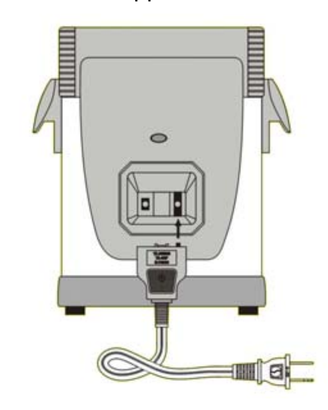
Branchement du Cordon d'alimentation Détachable

Votre friteuse est conçue spécialement pour votre sécurité. Cette friteuse est dotée d'un cordon d'alimentation détachable unique. Ce cordon d'alimentation est conçu pour se «détacher» de la friteuse s'il est tiré par inadvertance. Cela empêche l'appareil de tomber et de renverser son huile, ce qui pourrait être très dangereux.

Le réceptacle femelle du cordon d'alimentation est attaché de façon permanente à l'arrière du panneau de commande. Pour brancher la fiche mâle du cordon d'alimentation à l'appareil, orientez-la de façon à la faire entrer dans le réceptacle femelle. La fiche mâle ne peut être insérée que dans un sens. Si la fiche mâle n'entre pas dans le réceptacle de l'appareil, tournez-la à 180° et insérez-le de nouveau.

Important: Si la fiche mâle se détache de l'appareil en marche :

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. Éteignez l'appareil à partir du panneau de commande.
3. Rattachez le cordon d'alimentation à l'appareil.
4. Rebranchez l'appareil à la prise murale.
5. Remettez l'appareil en marche.



Instructions de Nettoyage

MISE EN GARDE: Retirez toujours la fiche de la prise murale avant le nettoyage. Laissez la friteuse et l'huile refroidir complètement (environ 2 heures) avant le nettoyage. N'immergez jamais le panneau de commande, le cordon ou la fiche.

- Suivez les directives de nettoyage de la page 23 (avant la première utilisation).
- N'immergez **jamais** le panneau de commande, le cordon ou la fiche.
- **Ne mettez pas** le panneau de commande, le cordon ou la fiche dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le panneau de commande à l'aide d'un linge humide.
- Le récipient d'huile, le panier, le couvercle et le filtre peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le corps de la friteuse peut être lavé dans de l'eau chaude savonneuse. **Ne mettez pas** le corps de la friteuse au lave-vaisselle.

Réinitialisation de la Friteuse

Si, pour quelque raison, la friteuse cesse de chauffer, vérifiez si le commutateur de réinitialisation de sécurité s'est déclenché. Pour réinitialiser la friteuse, suivez les instructions suivantes:

- Appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du panneau de commande. (Fig. 8) L'appareil émettra un son pour indiquer qu'il est réinitialisé.

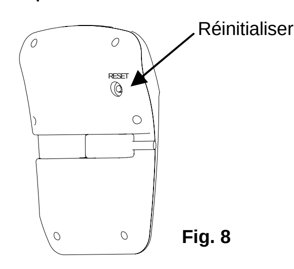


Fig. 8

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions for use carefully and look at the illustrations before you start using the appliance.
2. **Do not** touch hot surfaces, always use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, **do not** immerse cord and plug of this appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. **Unplug from outlet (not from receptacle on appliance**) when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to ***EURO-PRO Operating LLC*** for examination, repair or adjustment. See warranty.
7. **Never** plug in before the control panel is installed in the body of the fryer and the heating element is placed in the oil reservoir.
8. **Never** overfill the fryer with oil. Fill only between the minimum and maximum levels, as indicated inside the oil reservoir.
9. Be sure handle is properly assembled to the basket and locked in place. See detailed assembly instructions.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
11. Always insert heating element in the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, remove plug from wall outlet then wait for the unit to cool completely before removing the heating element.
12. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** leave appliance unattended while in use.
14. **Do not** use outdoors.
15. **Do not** let cord hang over the edge of the table, counter or touch hot surfaces.
16. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. **Do not** use appliance for other than intended household use.
18. Ensure that basket handle is correctly assembled and locked in place. (See assembly instructions.)

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord (or longer detachable cord) is not recommended for use with deep fryers.
- **Never** plug in the control panel before it is installed in the body of the fryer with the heating element inside the oil container.
- Do not immerse the control panel and heating element in water.
- When opening the lid after frying, lift it slowly and wait a moment to allow the steam inside to escape before opening fully.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GETTING TO KNOW YOUR DEEP FRYER

1. Body (Housing)
2. Body Handle
3. Oil Container
4. “MAX” Fill Line
5. Heating Element
6. Sensor
7. Control Panel
8. Guide Rails
9. Power Indicator Light
10. Ready Indicator Light
11. Digital Display

12./13. Temperature Adjust Button

14./15. Timer Adjust Button

16. Power Button
17. Function Cancel Button
18. Fryer Lid
19. Removable Filter
20. Lid Handle
21. Viewing Window
22. Large Frying Basket
23. Fryer Basket Handles (x3)
24. Small Frying Basket (x2)
25. Thermostat Reset Button

Technical Specifications

Voltage: 120V., 60Hz.

Power: 1700 Watts

Note: Illustrations may differ from actual product

MODE D’EMPLOI

Les durées de cuisson conviennent à la durée de friture d’un panier à moitié plein. La durée exacte dépend de la quantité réelle, de vos choix culinaires personnels, de la taille et de l’épaisseur des morceaux, etc.

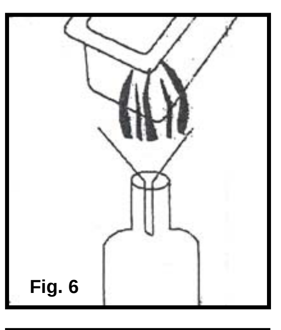
Réglages de la Température

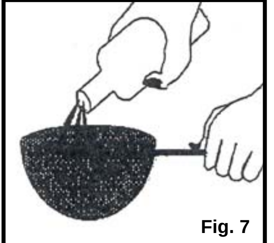
En règle générale, utilisez les réglages faibles pour les aliments délicats (légumes, poisson) et élevés pour les aliments congelés, les frites et le poulet.

Aliment	Durée	Température
Frites)	6-9 minutes	375°F
Filets de poisson	3-5 minutes	320°F
Filets de poulet	6-8 minutes	350°F
Morceaux de poulet	13-20 minutes	350°F
Zucchinis frits	3 minutes	320°F
Champignons frits	3 minutes	320°F
Rondelles d’oignon	3 minutes	320°F
Beignes	3-5 minutes	350°F
Chaussons aux pommes	4 minutes	350°F
Crevettes	4-6 minutes	320°F

Filtrage et Changement d’huile

- Assurez-vous que la friteuse est débranchée et que son huile est froide avant de la nettoyer ou de la ranger.
- Il n’est pas nécessaire de changer l’huile après chaque utilisation. En règle générale, l’huile sera rapidement contaminée par la friture d’aliments à haute teneur en protéine, tels que le poulet, la viande ou le poisson. Lorsque l’huile est utilisée principalement pour les pommes de terre frites et qu’elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être réutilisée de 8 à 10 fois. Cependant, n’utilisez pas la même huile pour des périodes de plus de six (6) mois.
- Avant de filtrer l’huile, assurez-vous qu’elle est refroidie. Videz l’huile du récipient d’huile dans un autre contenant ou bouteille (fig. 6).
- Lavez et séchez le récipient d’huile et le panier. Remplissez le récipient d’huile en vidant l’huile à travers un tamis ou un filtre de papier. (Fig. 7)


Fig. 6


Fig. 7

MODE D'EMPLOI

MISE EN GARDE: Afin d'éviter les blessures ou brûlures, ne touchez jamais les pièces de métal de la friteuse : elles pourraient être chaudes.

Remplissage du Panier à Friture

- **Ne remplissez pas** le panier de friture lorsqu'il est immergé d'huile.
- Placez les aliments dans le panier. **Ne déposez pas** les aliments dans l'huile chaude. **Ne remplissez pas trop** le panier de friture et ne dépassez pas sa ligne MAX. Pour des résultats optimaux et pour une durée de friture plus courte, procédez par petites quantités.
- Le panier de friture présente une ligne MAX. **Ne remplissez pas** l'appareil d'aliments au-dessus de cette ligne.

MISE EN GARDE: Retirez le panier de la friteuse avant d'y mettre des aliments surgelés à frire : des éclaboussures d'huile pourraient causer des brûlures.

MISE EN GARDE: Ne remplissez pas le panier d'aliments surgelés au-delà de la ligne MAX . Éliminez la glace des produits surgelés avant de frire. Sans quoi, la friteuse pourrait déborder lorsque les aliments descendent dans l'huile.

MISE EN GARDE: Ne branchez jamais le panneau de commande s'il n'est pas installé dans le corps de la friteuse. N'immergez pas le panneau de commande, le cordon ou la fiche.

Friture des Aliments

- Utilisez toujours le panier à friture pour la friture d'aliments.
- Fermez toujours le couvercle pendant la friture.
- Lorsque la température d'huile désirée est atteinte, le témoin «Prêt» s'allume.
- Abaissez lentement le panier dans l'huile chaude. Abaisser le panier à friture trop rapidement peut faire déborder l'huile et causer des éclaboussures.
- Replacez prudemment le couvercle.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe des côtés du couvercle pendant la friture.
- Ne demeurez pas trop près de la friteuse en marche.

MISE EN GARDE: Lorsque vous ouvrez le couvercle après la friture, levez-le légèrement et attendez que la vapeur s'échappe avant d'ouvrir complètement. Gardez votre visage à l'abri des vapeurs qui s'échappent de la friteuse afin d'éviter les brûlures.

À la Fin de la Cuisson

- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Soulevez doucement le couvercle et attendez que la vapeur s'échappe avant de le retirer complètement.
- Soulevez le panier par sa poignée. Placez-le sur le récipient d'huile et laissez la nourriture s'égoutter une minute.
- Une fois l'huile égouttée du panier, il peut être soulevé et les aliments servis.

MISE EN GARDE: Laissez toujours la friteuse refroidir complètement durant 2 heures avant de la nettoyer ou la ranger. Ne déplacez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude.

Trucs de Friture

- **Ne mélangez pas** de l'huile neuve avec de l'huile usagée.
- Remplacez l'huile régulièrement. En règle générale, l'huile sera rapidement contaminée par la friture d'aliments à haute teneur en protéine, tels que le poulet, la viande ou le poisson. Lorsque l'huile est utilisée principalement pour les pommes de terre frites et qu'elle est filtrée après chaque utilisation, elle peut être réutilisée de 8 à 10 fois, mais pendant **moins de 6 mois**.
- Remplacez toujours l'huile si elle écume lorsque chauffée, si elle noircit, ou lorsqu'elle dégage une odeur ou un goût âcres, ou qu'elle devient sirupeuse.
- Assurez-vous que les aliments à frire sont secs.
- Éliminez la glace des produits surgelés avant de frire.
- Les morceaux devraient être de même taille et épaisseur pour une cuisson égale.
- Les morceaux plus épais prennent plus de temps.

OPERATING INSTRUCTIONS

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Using for the First Time

WARNING: Never plug in the control panel when it is not installed in the fryer body with heating element in the oil container. **Do not** immerse the control panel, cord or plug in water.

WARNING: This unit should not be used to boil water.

Prior to First Use, Clean the Unit Thoroughly

WARNING: Always let the fryer cool completely for 2 hours before taking it apart for cleaning. **Never** carry or move the deep fryer with hot oil inside. Before cleaning, always make sure the plug is not in the wall socket.

- All components with the exception of the electrical parts, can be washed in warm soap water. Dry thoroughly before use.
- Use basket handle to remove the frying basket. Always make sure the basket handle is securely attached to the basket. Attach the handle to the frying basket, insert the metal part of the handle inside the metal bracket on the frying basket. (Fig. 1)

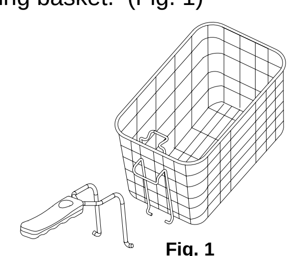


Fig. 1

- Lift the control panel with heating element out of its slots by pushing it up from the bottom with one hand while holding the body of the deep fryer with your the other hand.
- Remove the oil container.
- Clean the oil container and the frying basket with hot water, dishwashing liquid or other non-poisonous detergent and non-abrasive sponge.

WARNING: Never immerse the control panel in water or any other liquids.

WARNING: All components must be completely dried before filling with oil or using. Special care must be taken to ensure the washable oil filter in the lid is completely dry, otherwise the filter will not function properly and may lead to steam being trapped within the fryer during use.

WARNING: Never exceed "MAX" line when filling the basket with food.

Filling the Oil Container

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level. Always make sure control panel is securely in place in the body and the heating element is inside the oil in the container before plugging in.

- Use blended vegetable oil, pure corn oil or canola (rapeseed) oil. **Do not** use olive oil, margarine, lard or drippings.
- The oil level must always be maintained between the minimum and the maximum levels marked inside the oil container. Check the oil level before each use. For best results, **Do NOT** exceed "MAX" level for cooking oil. (Fig. 2)
- Never mix different oils and fats together. **Do not** mix old and new oil.

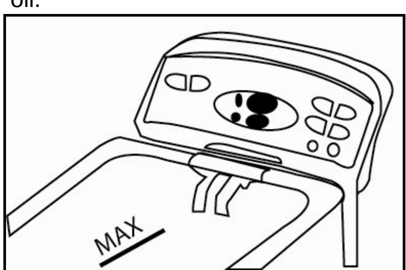


Fig. 2

Using Solid Fat

WARNING: Do not put solid shortening in the oil container or the frying basket.

- If using solid vegetable shortening, melt it first in a separate pan and then very carefully pour the melted fat into the oil container.
- Previously used solid vegetable shortening which has curdled and hardened in the oil container should be removed from the oil container and melted in a separate pan before reusing.

WARNING: If you try to melt the solidified fat in the oil container, there is a risk of warm melted fat suddenly sputtering from below through the still solid top layer of fat.
Therefore use only the following procedure:

- Make sure the fat is at room temperature. If the fat is very cold, there is a greater risk of splashing.
- Using a fork, carefully make some holes in the fat. Make sure the lid is securely closed while fat is melting. Press the "Function" Reset button and press timer button to set the time you require.

Installing the "Control Panel with the Heating Element" into its Place

- Lift up the control panel with heating element.
- Insert the "guide edges" on the control panel into the "guide rails" mounted on the metal body. (Fig. 3)
- Slide the "guide edges" down till the end.

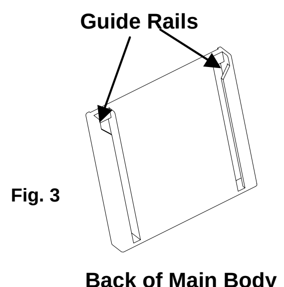


Fig. 3

Important Notice: The automatic safety switch ensures that the unit will not operate unless the control panel has been inserted into the "guide rails" on the metal body correctly. (Fig. 4)

Control Panel

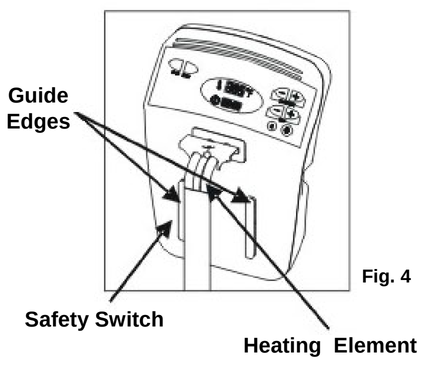


Fig. 4

Using the Electronic Deep Fryer

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling with oil to specified level. Always make sure control panel is securely in place in the body and the heating element is inside the oil in the container before plugging in.

Important: Ensure the control panel is fitted correctly to the main unit otherwise the unit will not function. This is not a defect. This product is fitted with a safety switch to prevent the unit from turning on accidentally.

Préchauffage

MISE EN GARDE: Ne branchez **jamais** la friteuse avant de la remplir d'huile (consultez les directives de remplissage). Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Assurez-vous que le niveau d'huile dans le récipient se situe entre les lignes «MIN» et «MAX» du récipient d'huile.
- Le panier ne doit pas être immergé dans l'huile durant le préchauffage.
- Replacez le couvercle.
- Branchez l'appareil dans une prise de 120 volts. L'appareil émet un son.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil émet un son et le témoin d'alimentation s'allume. Il indique que l'appareil est alimenté. L'écran d'affichage supérieur indique 320°F (160°C) et l'écran inférieur indique _ _: _ _ . La friteuse est en état d'ébullition constante.
- Réglez à la température désirée – La température se règle par intervalles de 5°F, 155°F à 385°F (70°C à 200°C). Pour augmenter la température, appuyez sur le bouton "+ ". Lorsque vous appuyez sur le bouton " + ", l'appareil émet un son. Pour diminuer la température, appuyez sur le bouton " –". Lorsque vous appuyez sur le bouton "+", l'appareil émet un son et l'écran supérieur affiche la température réglée. Lorsque la température est atteinte, le témoin vert s'allume. (Fig. 5)
- Minuterie: La durée maximale de la minuterie est 15 minutes. Pour augmenter la durée, appuyez sur le bouton "+". Pour diminuer la durée, appuyez sur le bouton "-". L'écran supérieur affiche la durée sélectionnée.
- Fonction Réinitialiser: Lorsque vous appuyez sur le bouton de réinitialisation, l'appareil revient en mode par défaut. La température par défaut est 320°F (160°C) et la durée par défaut est 00:00.

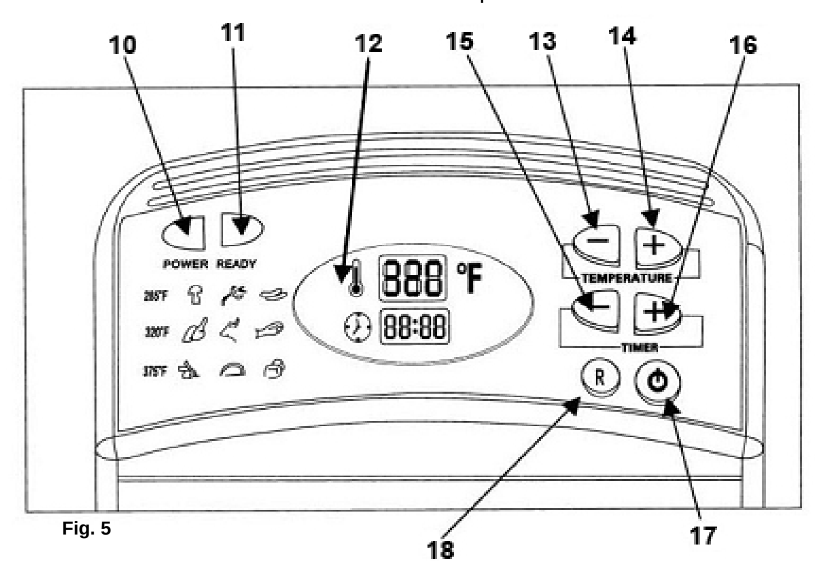


Fig. 5

10. Témoin d'alimentation (rouge)
11. Témoin «Prêt» (vert)
12. Affichage numérique
13. / 14. Bouton de réglage de la température
15. / 16. Bouton de réglage de la minuterie
17. Bouton d'alimentation
18. Bouton de réinitialisation

Utilisation de Gras Solides

MISE EN GARDE: Ne mettez pas de shortening solide dans le récipient d’huile ou le panier.

- Si vous utilisez un shortening végétal solide, faites-le d’abord fondre dans une poêle séparée, et versez-le ensuite prudemment dans le récipient d’huile.
- Le shortening végétal solide usagé qui a durci dans le récipient d’huile doit être retiré du récipient et fondu dans une poêle séparée avant réutilisation.

MISE EN GARDE: Faire fondre du gras solide dans le récipient d’huile entraîne des risques que le gras fondu s’échappe soudainement sous la base de gras toujours solide. Procédez comme suit:

- Assurez-vous que le gras est à température pièce. Plus le gras est froid, plus grand le risque d’éclaboussures.
- À l’aide d’une fourchette, percez des trous dans le gras. Assurez-vous que le couvercle est fermé pendant la fonte du gras. Appuyez sur le bouton de réinitialisation et la minuterie pour régler la durée.

Installation du «Panneau de Commande avec Élément Chauffant»

- Levez le panneau de commande avec élément chauffant.
- Insérez les rebords guides du panneau de commande dans les rails guides du corps métallique. (Fig. 3)
- Faites glisser les rebords guides jusqu’au bout.

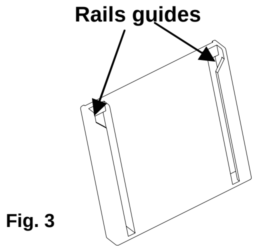


Fig. 3

Arrière du corps principal

Avis important: Le commutateur de sécurité automatique garantit que l’appareil ne fonctionnera pas à moins que le panneau de commande ne soit correctement installé sur les rails guides du corps de la friteuse. (Fig. 4)

Panneau de commande

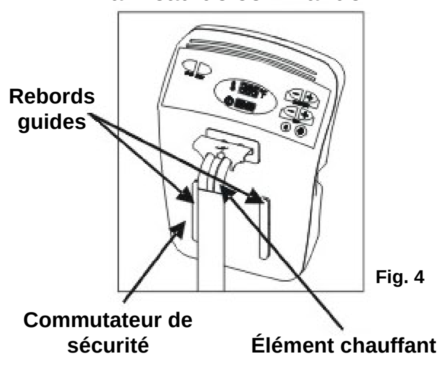


Fig. 4

Utilisation de la Friteuse Électronique

MISE EN GARDE: Ne branchez **jamais** la friteuse avant de la remplir d’huile au niveau indiqué. Assurez-vous que le panneau de commande est bien installé dans le corps de la friteuse et l’élément chauffant dans le récipient d’huile avant de brancher la friteuse.

Important: Assurez-vous que le panneau de commande est bien positionné dans l’appareil, sinon il ne fonctionnera pas. Cela n’est pas une défectuosité. Ce produit est doté d’un commutateur de sécurité qui empêche que l’appareil fonctionne accidentellement.

Pre-Heating

WARNING: Never plug in the deep fryer before filling with oil. (See "Filling" instructions on page 4.) Always unplug the appliance when not in use.

- Make sure the oil level in the oil container is between the "minimum“ and "maximum" lines inside the oil container.
- The frying basket should not be immersed in the oil during the pre-heating.
- Replace the lid cover.
- Plug the appliance into a 120-volt outlet. The unit will beep.
- Press the power button. The unit will beep and the power indicator light will come on. It’s showing that the power on. The upper screen display 320 °F and the lower screen displays _ _: _ _ . It’s in constant boiling status.
- Set the required temperature – The temperature is adjustable from 155 °F to 385 °F in 5ºF increments. If you want to elevate the temperature, press the “+” button. When you press the “+” button the unit will beep. If you want to lower the temperature, press the “-” button. When you press the “-” button the unit will beep and the upper screen will display the temperature that you set. When the set temperature is reached, the green ready indicator light come on. (Fig. 5)
- Timer: The MAX timer time is 15 minutes. If you want to add time, please press "+" button. If you want to subtract time, press "-" button. The lower screen will display the time that you set.
- Function Clear/ Reset : If you press the function clear reset button, the unit is in default status. The default temperature is 320 °F and the default time is 00:00.

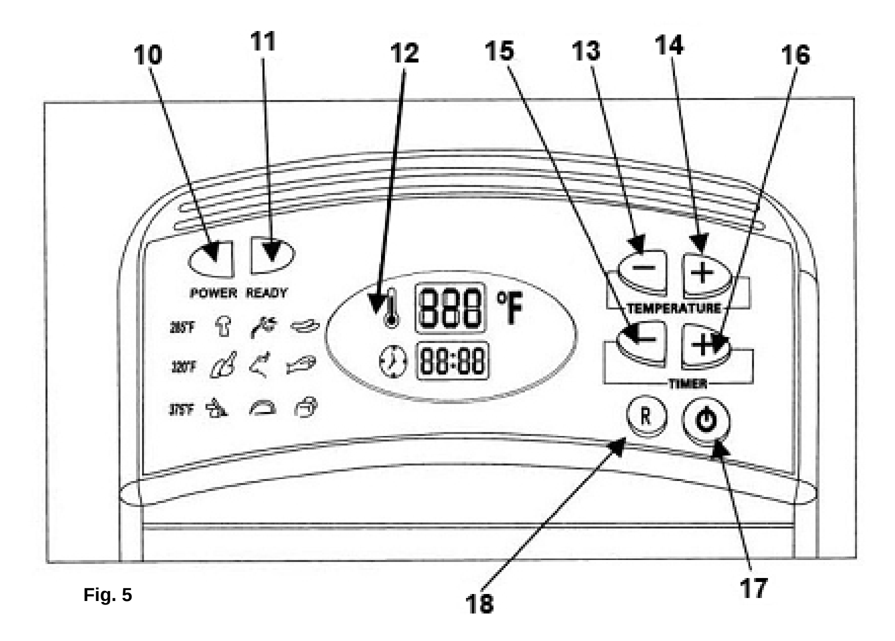


Fig. 5

10. Power Indicator Light (Red)
11. Ready Indicator Light (Green)
12. Digital Display
13. / 14. Temperature Adjust Button
15. / 16. Timer Adjust Button
17. Power Button
18. Function Clear/Reset Button

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: In order to avoid injury or burns, never touch any metal parts on the deep fryer because they may be hot.

Filling the Frying Basket

- **Do not** fill the frying basket when it is immersed in the hot oil.
- Place the food in the frying basket. **Do not** drop the food into the hot cooking oil. **Do not** overfill it and never exceed the "MAX" line on the frying basket. For optimum results and shorter frying time, fry smaller quantities.
- The frying basket has a "MAX" line on it. **Do not** fill the basket with food over this line.

WARNING: When frying frozen foods, remove the frying basket from the deep fryer before filling because oil will spatter and cause burns.

CAUTION: When frying frozen foods such as French Fries, you should not exceed the "Max" fill line on the fryer basket. Clean off any ice from frozen food prior to frying. Failure to do so may cause fryer to overflow when food is placed in oil.

CAUTION: Never plug in the control panel when it is not assembled to the fryer body. **Do not** immerse the control panel, power cord or plug in water or any other liquid.

Frying Food

- Always use the frying basket to fry food.
- Always close the lid cover during frying.
- When the oil is pre-heated, the ready indicator light will come on indicating that the desired temperature is reached.
- Slowly lower the frying basket into the hot oil. Lowering the frying basket too quickly can result in the oil overflowing and splashing.
- Replace the lid carefully.
- It is normal for steam to escape through the sides of the lid while frying.
- Avoid standing too close to the deep fryer while it is working.

WARNING: When opening the fryer lid after frying, lift the lid slightly, then wait to allow the steam to escape before removing the lid completely. Keep face away from unit to avoid burns caused by escaping steam.

At the End of Cooking

- Press the power button to turn the power off.
- Unplug the power cord from the wall outlet.
- Lift up the lid cover slowly and wait to allow steam to escape before removing the lid cover completely.
- Lift up the frying basket by the handle. Place it on the oil container and allow the food to drain for a minute.
- Once the oil has drained from the frying basket, the basket may be lifted off and the food served.

WARNING: Always let the deep fryer cool completely (approximately 2 hours) before cleaning or storing. Never carry or move the deep fryer with hot oil inside.

Frying Tips

- **Do not** mix different oils or new and old oil together.
- Replace oil regularly. In general, oil will be tainted fast when frying food containing a lot of protein, (such as poultry, meat and fish). When oil is used mainly to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used up to 8 to 10 times, but **do not** use the same oil for more than 6 months.
- Always replace all oil as soon as it starts foaming when heated or when color becomes dark or when it has a rancid smell or taste or becomes syrupy.
- Make sure that the food to be fried is dry.
- Remove loose ice from frozen food before frying.
- To cook evenly, pieces should be the same size and thickness.
- Thicker pieces will take longer to cook.

MODE D'EMPLOI

Lisez toutes les sections de ce guide et suivez attentivement toutes les instructions.

Première Utilisation

MISE EN GARDE: Ne branchez **jamais** le panneau de commande avant de l'installer dans le corps de la friteuse si l'élément chauffant est dans le récipient d'huile. **N'immergez pas** le panneau de commande, le cordon ou la fiche.

MISE EN GARDE: N'utilisez pas cet appareil pour faire bouillir de l'eau.

Nettoyez Entièrement Avant la Première Utilisation

MISE EN GARDE: Laissez toujours la friteuse refroidir complètement durant 2 heures avant de la démonter pour la nettoyer. Ne déplacez **jamais** la friteuse si elle contient de l'huile chaude. Avant de nettoyer, assurez-vous que la fiche n'est branchée dans la prise murale.

- Tous les composants, à l'exception des pièces électriques, peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude. Séchez entièrement avant l'utilisation.
- Utilisez la poignée pour retirer le panier à friture. Assurez-vous toujours que la poignée est bien attachée au panier. Pour fixez la poignée au panier de friture, insérez la portion métallique de la poignée dans la fourche métallique du panier à friture. (Fig. 1)

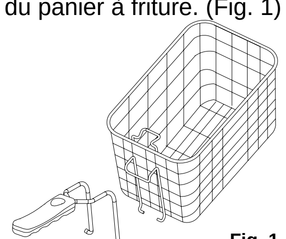


Fig. 1

- Soulevez le panneau de commande avec l'élément chauffant hors de ses fentes en le tirant d'une main, tout en tenant le corps de la friteuse de l'autre main.
- Retirez le récipient d'huile.
- Nettoyez le récipient d'huile et le panier de friture à l'eau chaude, avec du détergent liquide ou autre détergent comestible et une éponge non abrasive.

MISE EN GARDE: N'immergez jamais le panneau de commande.

MISE EN GARDE: Tous les composants doivent être entièrement secs avant de remplir la friteuse d'huile et de l'utiliser. Une attention particulière doit être portée afin de s'assurer que le filtre à huile lavable du couvercle est entièrement sec. Sans quoi, le filtre ne fonctionnera pas correctement et la vapeur pourrait demeurer dans la friteuse en marche.

MISE EN GARDE: Ne dépassez jamais la ligne «MAX» lorsque vous remplissez le panier d'aliments.

Remplissage du Récipient d'huile

MISE EN GARDE: Ne branchez **jamais** la friteuse avant de la remplir d'huile au niveau indiqué. Assurez-vous que le panneau de commande est bien installé dans le corps de la friteuse et l'élément chauffant dans le récipient d'huile avant de brancher la friteuse.

- Utilisez les mélanges d'huile végétale, l'huile de maïs pure ou l'huile de canola. **N'utilisez pas** d'huile d'olive, de margarine, lard ou gras.
- Le niveau d'huile doit toujours être maintenu entre les niveaux minimal et maximal indiqués à l'intérieur du récipient d'huile. Vérifiez le niveau d'huile avant chaque utilisation. Pour de meilleurs résultats, **NE DÉPASSEZ PAS** le niveau MAX d'huile. (Fig. 2)
- Ne mélangez jamais d'huiles et de gras. **Ne mélangez pas** de l'huile neuve avec de l'huile usagée.

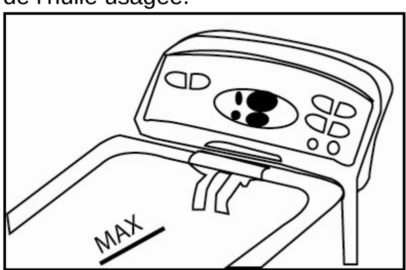


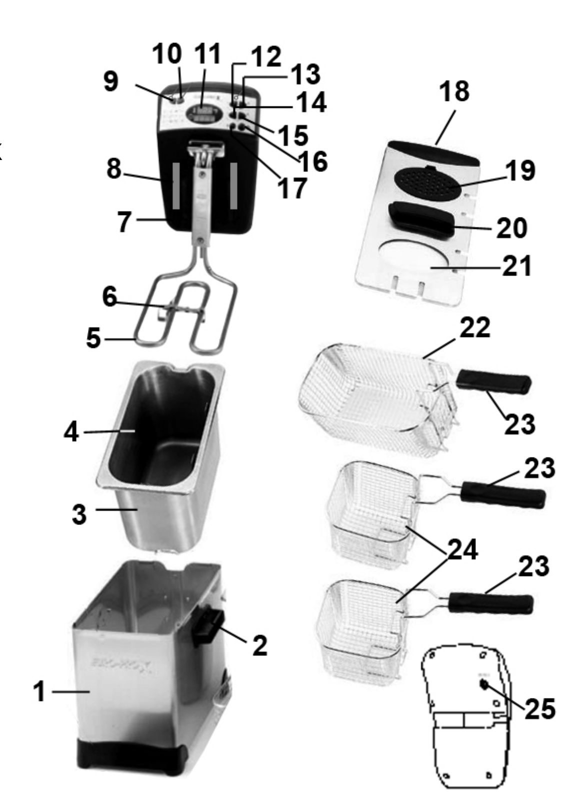
Fig. 2

1. Corps (habitacle)
2. Poignée du corps
3. Récipient d'huile
4. Ligne de remplissage MAX
5. Élément chauffant
6. Capteur
7. Panneau de commande
8. Rails guides
9. Témoin d'alimentation
10. Témoin «Prêt»
11. Affichage numérique

12./13. Bouton de réglage de la température

14./15. Bouton de réglage de la minuterie

16. Bouton d'alimentation
17. Bouton d'annulation de fonction
18. Couvercle de la friteuse
19. Filtre amovible
20. Poignée du couvercle
21. Fenêtre
22. Grand panier de friture
23. Poignée de panier (x3)
24. Petit panier de friture (x2)
25. Bouton de réinitialisation



Fiche Technique

Tension: 120 V, 60 Hz
Intensité: 1700 watts
*** Les illustrations peuvent différer du produit lui-même.**

The following cooking times reflect only the approximate time needed to fry one basket 1/2 full. The exact time may be different depending on actual quantity, personal cooking preferences, size and thickness of pieces, etc...

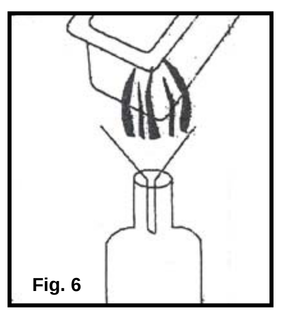
Temperature Settings

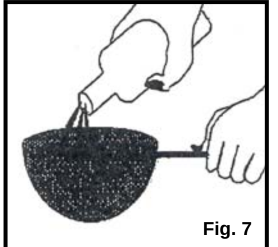
In general, use lower settings for delicate foods (vegetables, fish) and higher settings for frozen foods, French Fries and chicken.

Food	Cooking Time	Temperature
French Fries	6-9 minutes	375°F
Fish Fillets	3-5 minutes	320°F
Chicken Fingers	6-8 minutes	350°F
Chicken Pieces	13-20 minutes	350°F
Fried Zucchini	3 minutes	320°F
Fried Mushrooms	3 minutes	320°F
Onion Rings	3 minutes	320°F
Donuts	3-5 minutes	350°F
Apple Beignets	4 minutes	350°F
Shrimp	4-6 minutes	320°F

Filtering & Changing the Oil

- Make sure the deep fryer is unplugged and the oil has cooled before cleaning or storing the deep fryer.
- The oil does not need to be changed after each use. In general, the oil will be tainted rather quickly when frying food containing a lot of protein (such as poultry, meat or fish). When oil is mainly used to fry potatoes and is filtered after each use, it can be used 8 to 10 times. However, do not use the same oil for longer than 6 months.
- To filter the oil, first make sure the oil has cooled and then empty the oil from the oil container into another container or bottle. (Fig. 6)
- Wash and dry the oil container and basket. Refill the oil container with the oil, pouring the oil through a wire strainer or paper filter. (Fig. 7)


Fig. 6


Fig. 7

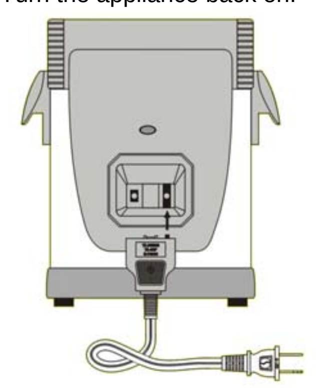
OPERATING INSTRUCTIONS

Connecting the Detachable Power Supply Cord

Your deep fryer has been specifically designed with your safety in mind. This unit has a unique detachable power supply cord. This power supply cord is designed to “Break Away” from the fryer body in the event that the supply cord is inadvertently pulled. This is intended to prevent the tipping of the appliance and hazardous spillage of hot oil.
The female receptacle portion of the power supply cord is permanently attached to the rear of the the control panel. To connect the male power cord plug to the female receptacle on the appliance, orient the male plug so that it mates with the female receptacle. The male plug can only be inserted one way. If the male plug will not go into the receptacle on the appliance, rotate the male plug 180° and insert again.

Important: Should the male plug become detached from the appliance during use, it is important to:

1. Unplug the power cord from the wall outlet.
2. Turn off the appliance at the control panel.
3. Re-attach the power cord to the appliance.
4. Re-connect to power outlet.
5. Turn the appliance back on.



Cleaning Instructions

WARNING: Always remove the plug from the wall socket before cleaning. Allow the deep fryer and the oil to cool completely (approximately 2 hours) before cleaning. Never immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.

- Follow the cleaning instructions on page 3. (Prior to First Use…)
- **Never** immerse the control panel, cord or plug in water or any other liquid.
- **Do not** place the control panel, cord or plug in the dishwasher.
- Clean the control panel only with a damp cloth.
- The oil container, frying basket, lid cover and filter can be washed in the dishwasher.
- The body of the deep fryer can be washed in warm soapy water. **Do not** put the body of the deep fryer in the dishwasher.

How To Reset the Deep Fryer

If for some reason the deep fryer stops heating, the reason might be that the safety reset switch has tripped. To reset the the deep fryer, follow the instructions listed below:

- Push the thermostat reset button located on the back of the control panel with the back of a ball point pen. (Fig. 8) The unit will beep to indicate that it has re-set.

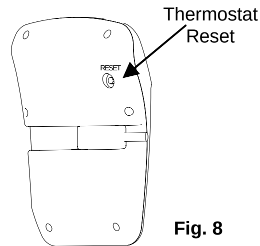


Fig. 8

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Certaines consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées lors de l’utilisation de votre appareil électrique, incluant:

1. Lisez attentivement toutes les instructions et consultez toutes les illustrations avant d’utiliser l’appareil.
2. **Ne touchez pas** aux surfaces chaudes, utilisez toujours les leviers ou poignées.
3. Pour éviter le risque d’électrocution, **n’immergez pas** le cordon ni la fiche.
4. Une surveillance attentive est nécessaire lors de l’emploi par ou près des enfants.
5. **Débranchez l’appareil de la prise (et non pas à partir de son réceptacle)** si vous ne l’utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l’appareil refroidir avant de le nettoyer ou d’y insérer ou d’en retirer toute pièce ou avant de le nettoyer.
6. **N’utilisez pas** l’appareil si sa fiche ou son cordon sont endommagés, s’il a fait défaut ou s’il a été échappé ou endommagé. Retournez l’appareil à ***EURO-PRO Operating LLC*** pour vérification, réparation ou réglage. Consultez la garantie.
7. Ne branchez jamais l’appareil avant d’installer le panneau de commande dans le corps de la friteuse et l’élément chauffant dans le récipient d’huile.
8. Ne remplissez jamais la friteuse d’huile à outrance. Remplacez seulement entre les niveaux minimal et maximal, tel qu’indiqué à l’intérieur du récipient d’huile.
9. Assurez-vous que le levier est correctement fixé au panier et verrouillé. Consultez les instructions d’assemblage détaillées.
10. L’utilisation d’accessoires non recommandés par le fabricant peuvent causer des blessures.
11. Insérez toujours l’élément chauffant en premier dans l’appareil, et branchez ensuite à la prise murale. Pour débrancher, retirez la fiche de la prise murale et attendez que l’appareil ait entièrement refroidi avant de retirer l’élément chauffant.
12. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l’huile ou d’autres liquides chauds.
13. **Ne laissez pas** l’appareil sans surveillance pendant l’utilisation.
14. **N’UTILISEZ PAS** à l’extérieur.
15. **Ne laissez pas** le cordon traîner sur le dessus d’une table ou d’un comptoir ou en contact avec des surfaces chaudes.
16. **Ne placez pas** l’appareil sur ou près d’un brûleur au gaz ou électrique ou dans un four chaud.
17. N’utilisez l’appareil **qu’à ce pour quoi** il a été conçu.
18. Assurez-vous que la poignée du panier est bien assemblée et immobile (consultez les directives d’assemblage).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Cet appareil est doté d’un court cordon d’alimentation afin de réduire les risques de s’emmêler dans le cordon ou de trébucher. L’utilisation d’une rallonge ou d’un cordon détachable plus long n’est pas recommandé.
- Ne branchez jamais l’appareil avant d’installer le panneau de commande dans le corps de la friteuse et l’élément chauffant dans le récipient d’huile.
- **N’immergez pas** le panneau de commande ni l’élément chauffant.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle après la friture, levez-le lentement et attendez que la vapeur s’échappe avant d’ouvrir complètement.
- Afin d’éviter une surcharge électrique, **n’utilisez** pas un autre appareil à haute puissance sur le même circuit électrique.

Cet appareil est doté d’un cordon à fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Afin de réduire les risques d’électrocution, cette fiche ne s’insère que d’un seul sens dans la prise électrique. Si la fiche ne s’insère pas dans la prise, retournez la fiche. Si elle ne s’adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N’altérez la fiche d’aucune façon.

CONSERVEZ CE MODE D’EMPLOI

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

K4318

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.
Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, pagando el envío, a:

EE.UU.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Canadá: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Qc, H4S 1A7

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, EURO-PRO Operating LLC lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $ 9,95 para cubrir los gastos de envío. *
La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por ***EURO-PRO Operating LLC***.
Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC***, de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunos estados/provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de estado a estado o de provincia a provincia.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**



TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE
SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

ENVIAR A ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, QC, H4S 1A7

K4318
Modelo del Artefacto

Fecha de compra **Nombre del Negocio**

Nombre del Dueño

Dirección **Ciudad** **Provincia** **Código Postal**

Impreso en China

IMPORTANT

Helpful Hints

Your deep fryer is equipped with a special Auto-Off Safety Feature. The heating element will shut off when the timer stops.

You can reset the deep fryer to 320 degrees by simply pressing the function clear/reset button located on the front panel.

The temperature control allows you to set the desired temperature for each recipe. Once the temperature is achieved, the ready light will turn on. This is the point to set your timer. Once the time has elapsed, the element will shut off and the oil begin to cool down. If you want to do another recipe, simply press the function clear/reset button, set your temperature and wait for the ready light. Once the ready light is illuminated, then set the timer.

If you would like to use the fryer continuously for multiple batches, do not set the timer. Simply set the desired temperature, wait for the ready light and begin!

K4318

EURO-PRO

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.
If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid to

U.S.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 94 Main Mill Street, Door 16, Plattsburgh, NY 12901
Can.: ***EURO-PRO Operating LLC***, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Qc, H4S 1A7

If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO Operating LLC*** will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 9.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *
The liability of ***EURO-PRO Operating LLC*** is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO Operating LLC***.
This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO Operating LLC*** if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO Operating LLC*** liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states/provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD
FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO Operating LLC*, 4400 Bois Franc, St. Laurent, Qc, H4S 1A7

K4318
____
Appliance model

____
Date purchased **Name of store**

____
Owner's name

____
Address **City** **Prov.** **Postal code**

INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE

Consejos Útiles

Su freidora viene equipada con una función especial de apagado automático. El elemento calefactor se apagará cuando se detenga el temporizador.

Puede reinicializar la freidora a 320 grados simplemente presionando el botón de borrado/inicialización (R) ubicado en el panel de control frontal.

El control de temperatura le permite ajustar la temperatura deseada para cada receta. Una vez que se alcance esa temperatura, la luz de 'Ready' se encenderá. Ese es el momento para ajustar su temporizador. Una vez que haya transcurrido el tiempo del temporizador, el elemento calefactor se apagará y comenzará a enfriarse. Si quiere preparar alguna otra receta, simplemente presione el botón de borrado/inicialización (R), ajuste la temperatura y espere a que se encienda la luz de 'ready'. Una vez que la luz se haya encendido, ajuste el temporizador.

Si desea utilizar la freidora constantemente para preparar varias tandas, no ajuste el temporizador. ¡Simplemente ajuste la temperatura deseada, espera que se encienda la luz de 'ready' y comience a cocinar!

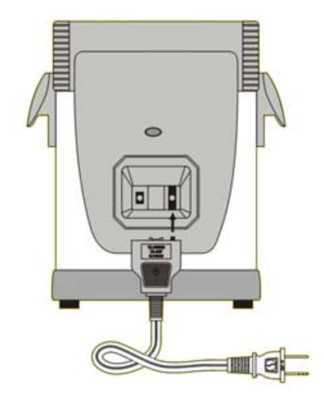
INSTRUCCIONES DE USO

Conexión del Cable de Alimentación Removible

Su freidora de inmersión ha sido diseñada específicamente para su seguridad. Esta unidad posee un cable de alimentación removible. Este cable de alimentación está diseñado para "desconectarse" del cuerpo de la freidora en caso de sufrir un tirón accidental. Esto evita que el artefacto se caiga y que se derrame el aceite caliente.
El enchufe hembra del cable de alimentación está montado en la parte posterior del panel de control. Para conectar el enchufe macho del cable de alimentación al enchufe hembra del artefacto, haga coincidir la orientación de los enchufes. El enchufe macho puede enchufarse de una sola forma. Si no entra en el enchufe hembra, gírelo 180º e insértelo nuevamente.

Importante: Si el enchufe macho se desconecta del artefacto mientras se lo está usando, es importante que:

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Apague el artefacto desde el panel de control.
3. Vuelva a enchufar el cable de alimentación al artefacto.
4. Vuelva a enchufar el cable al tomacorriente.
5. Vuelva a encender el artefacto.



Instrucciones de Limpieza

ADVERTENCIA: Siempre desenchufe el cable del tomacorriente antes de limpiar la unidad. Permita que la freidora y el aceite se enfríen completamente (aproximadamente 2 horas) antes de limpiarla. Nunca sumerja el panel de control, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.

- Siga las instrucciones de limpieza de la página 13. (Uso Inicial)
- **Nunca** sumerja el panel de control, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.
- **No** coloque el panel de control, cable o enchufe en el lavavajillas.
- Limpie el panel de control con un trapo húmedo.
- El recipiente del aceite, canasta, tapa y filtro pueden lavarse en el lavavajillas.
- El cuerpo de la freidora puede lavarse con agua tibia jabonosa. **No** coloque el cuerpo de la freidora en el lavavajillas.

Reinicio de la Freidora de Inmersión

Si la freidora de inmersión deja de calentar por cualquier motivo, puede haberse desconectado el interruptor automático de seguridad. Para volver a conectar la freidora, siga las instrucciones siguientes:

- Presione el botón de reinicio del termostato ubicado en la parte de atrás del panel de control. (Fig. 8). La unidad emitirá un pitido para indicar que se ha reiniciado.

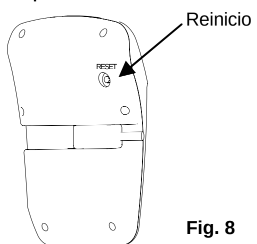


Fig. 8

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones de uso y vea todas las ilustraciones antes de utilizar este artefacto.
2. No toque las superficies calientes, use siempre las manijas o perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
5. **Desenchúfela del tomacorriente (no del receptáculo de la freidora)** cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarla.
6. **No** utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnela a ***EURO-PRO Operating LLC*** para que sea examinada, reparada o ajustada. Vea la garantía.
7. Nunca la enchufe antes de instalar el panel de control dentro del cuerpo de la freidora y de que el elemento calefactor esté dentro del recipiente del aceite.
8. Nunca llene de más la freidora con aceite. Llénela únicamente entre los niveles mínimo y máximo, indicados dentro del recipiente del aceite.
9. Asegúrese de que la manija se encuentre correctamente enganchada a la canasta y que esté trabada en su lugar. Vea las instrucciones detalladas de armado.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar daños.
11. Siempre coloque primero el elemento calefactor en el artefacto, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectarla, desenchúfela del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe completamente antes de quitar el elemento calefactor.
12. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. **No** deje el artefacto desatendido mientras lo use.
14. **No** la utilice en el exterior.
15. **No** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
16. **No** lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, o dentro de un horno caliente.
17. **No** utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al doméstico indicado.
18. Verifique que el mango de la canasta esté correctamente colocado y trabado en su lugar. (Vea las instrucciones de armado).

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No se recomienda el uso de un prolongador (o cable removible más largo) con freidoras de inmersión.
- Nunca la enchufe antes de instalar el panel de control dentro del cuerpo de la freidora y de que el elemento calefactor esté dentro del recipiente del aceite.
- No sumerja el panel de control y el elemento calefactor en agua.
- Al abrir la tapa luego de cocinar, levántela lentamente y espere un momento para permitir que salga el vapor antes de abrirla completamente.
- Para evitar la sobrecarga del circuito, no utilice otro artefacto de alta potencia en el mismo circuito.

Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe entra de una sola forma en un tomacorriente polarizado. De no ser así, inviértalo, y si aún no entra, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

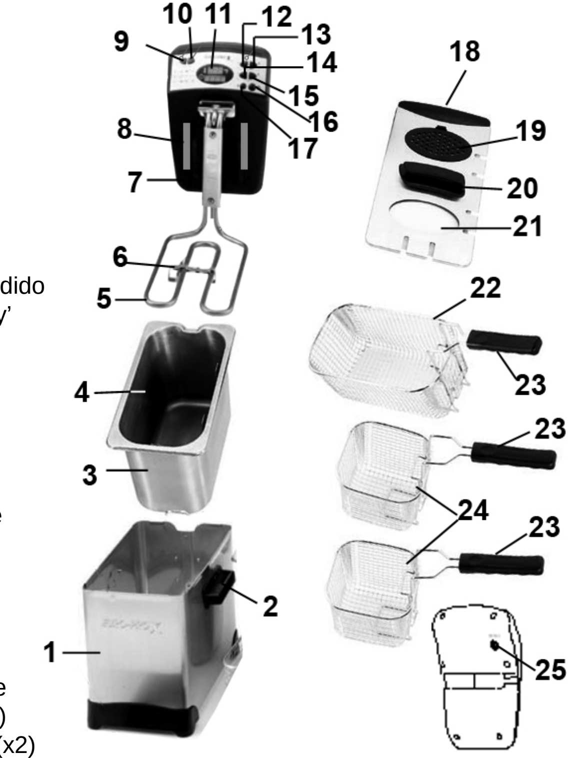
PARTES DE SU FREIDORA DE INMERSIÓN

1. Cuerpo (Gabinete)
2. Asa del Cuerpo
3. Recipiente del Aceite
4. Línea de Llenado “MÁX”
5. Elemento Calefactor
6. Sensor
7. Panel de Control
8. Riel Guía
9. Luz Indicadora de Encendido
10. Luz Indicadora de ‘Ready’
11. Indicador Digital

12./13. Botón de Ajuste de Temperatura

14./15. Botón de Ajuste de Temporizador

16. Botón de Encendido
17. Botón de Cancelación de Función
18. Tapa de la Freidora
19. Filtro Removible
20. Mango de la Tapa
21. Ventana
22. Canasta Freidora Grande
23. Mango para Canasta (x3)
24. Canasta Freidora Chica (x2)
25. Botón de Reinicio



Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.

Potencia: 1700 Vatios

Nota: El dibujo puede no ser igual al producto real.

INSTRUCCIONES DE USO

Los siguientes tiempos de cocción son los aproximados para freír una canasta llena hasta la mitad. Los tiempos exactos pueden variar, dependiendo de la cantidad, preferencias personales, tamaño y grosor de los trozos, etc.

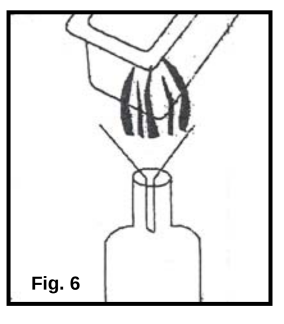
Ajuste de Temperatura

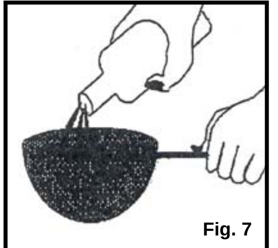
Por lo general, use bajas temperaturas para alimentos delicados (verduras, pescado) y temperaturas más altas para alimentos congelados, papas fritas y pollo.

Comida	Tiempo de Cocción	Temperatura
Papas Fritas	6-9 minutos	375°F
Filete de Pescado	3-5 minutos	320°F
Bastoncitos de Pollo	6-8 minutos	350°F
Trozos de Pollo	13-20 minutos	350°F
Calabacín Frito	3 minutos	320°F
Champiñones Fritos	3 minutos	320°F
Aros de Cebolla	3 minutos	320°F
Rosquillas	3-5 minutos	350°F
Beignet de Manzana	4 minutos	350°F
Camarones	4-6 minutos	320°F

Filtrado y Cambio del Aceite

- Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y que se haya enfriado completamente antes de limpiarla o guardarla.
- No hace falta cambiar el aceite después de cada uso. Por lo general, el aceite se contaminará más rápidamente al freír alimentos con mucha proteína, (como aves, carnes o pescado). Cuando el aceite se utilice principalmente para freír papas y se lo filtre luego de cada uso, puede llegar a usarse entre 8 y 10 veces. Sin embargo, nunca use el mismo aceite por más de seis (6) meses.
- Para filtrar el aceite, asegúrese de que el aceite se haya enfriado y luego vacíe el aceite en otro recipiente o botella. (Fig. 6)
- Lave y seque el recipiente del aceite y la canasta. Vuelva a llenar el recipiente del aceite con el aceite, haciéndolo pasar por un colador de alambre o un filtro de papel. (Fig. 7)


Fig. 6


Fig. 7

ADVERTENCIA: Para evitar daños o quemaduras, nunca toque ninguna parte metálica de la freidora ya que pueden estar calientes.

Llenado de la Canasta

- **No** llene la canasta cuando esté inmersa en el aceite caliente.
- Coloque la comida en la canasta. **No** arroje la comida dentro del aceite caliente. **No** la llene de más y nunca sobrepase la línea de "MÁX" de la canasta freidora. Para obtener los mejores resultados en tiempos más cortos, le recomendamos freír pequeñas cantidades.
- La canasta freidora tiene una línea de "MÁX" en ella. Nunca llene la canasta por encima de esta línea.

ADVERTENCIA: Al freír alimentos congelados, saque la canasta de la freidora antes de llenarla con alimentos para evitar que salpique el aceite y cause quemaduras.

CUIDADO: No llene la canasta por encima de la línea de máximo con alimentos congelados. Quite todo el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos. El no hacerlo puede hacer que la freidora rebalse al colocar los alimentos en el aceite.

CUIDADO: Nunca enchufe el panel de control cuando no esté colocado en el cuerpo de la freidora. Nunca sumerja el panel de control, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.

Fritura de Alimentos

- Siempre utilice la canasta para freír alimentos.
- Siempre coloque la tapa al freír.
- Al precalentar el aceite, la luz indicadora "Ready" se encenderá indicando que se haya alcanzado la temperatura deseada.
- Descienda lentamente la canasta en el aceite caliente. Si desciende la canasta muy rápidamente puede hacer que el aceite se rebalse y salpique.
- Coloque la tapa nuevamente con cuidado.
- Es normal que salga vapor por los costados de la tapa al freír.
- Evite estar demasiado cerca de la freidora mientras esté funcionando.

Al Terminar de Cocinar

- Presione el botón de encendido para apagar la freidora.
- Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
- Levante la tapa lentamente y permita que salga el vapor antes de sacar completamente la tapa.
- Levante la canasta freidora por el mango. Colóquela en el recipiente del aceite y permita que la comida se escurra por un minuto.
- Una vez que el aceite haya drenado de la canasta freidora, puede levantar la canasta y servir la comida.

ADVERTENCIA: Siempre deje enfriar completamente la freidora (aproximadamente 2 horas) antes de limpiarla o guardarla. Nunca transporte o mueva la freidora de inmersión con aceite caliente en su interior.

Consejos Útiles

- Nunca mezcle aceites diferentes, o aceite nuevo y viejo.
- Reemplace el aceite a menudo. Por lo general, el aceite se contaminará más rápidamente al freír alimentos con mucha proteína, (como aves, carnes y pescado). Cuando el aceite se utilice principalmente para freír papas y se lo filtre luego de cada uso, puede llegar a usarse entre 8 y 10 veces, pero nunca use el mismo aceite por más de 6 meses.
- Siempre reemplace el aceite ni bien comienza a producir espuma al calentarlo, cuando se vuelve oscuro, cuando tenga olor o sabor rancio o cuando se vuelva espeso.
- Asegúrese de que los alimentos a freír estén secos.
- Quite el hielo de los alimentos congelados antes de freírlos.
- Para que se cocinen parejo, los trozos deben ser del mismo tamaño y espesor.
- Las piezas más gruesas tardarán más en cocinarse.

ADVERTENCIA: Al abrir la tapa luego de freír, ábrala solo un poco y permita que salga el vapor antes de quitarla completamente. Mantenga la cara lejos de la unidad para evitar quemaduras por el vapor.

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Uso Inicial

ADVERTENCIA: Nunca la enchufe antes de instalar el panel de control dentro del cuerpo de la freidora y de que el elemento calefactor esté dentro del recipiente del aceite. No sumerja el panel de control, el elemento calefactor o el enchufe en agua.

ADVERTENCIA: Esta unidad no debe usarse para hervir agua.

Antes de Usarla por Primera Vez, Limpie Completamente la Unidad

ADVERTENCIA: Siempre deje que la freidora se enfríe completamente por 2 horas antes de desarmarla o limpiarla. Nunca transporte o mueva la freidora de inmersión con aceite caliente en su interior. Antes de limpiarla, asegúrese de que el cable esté desenchufado del tomacorriente.

- Todas las partes, excepto las eléctricas, pueden lavarse con agua tibia enjabonada. Séquelas bien antes de usarlas.
- Use el mango para sacar la canasta freidora. Siempre verifique que el mango esté enganchado correctamente a la canasta freidora. Enganche el mango en la canasta freidora, inserte la parte metálica del mango dentro del soporte de la canasta freidora. (Fig. 1)

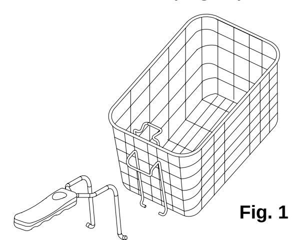


Fig. 1

- Levante el panel de control con el elemento calefactor fuera de sus ranuras tirando con una mano hacia arriba desde su base mientras sostiene el cuerpo de la freidora con su otra mano.
- Quite el recipiente del aceite.
- Limpie el recipiente del aceite y la canasta con agua caliente, detergente para lavavajillas u otro detergente no tóxico y una esponja no abrasiva.

ADVERTENCIA: Nunca sumerja el panel de control en agua o ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: Todas las partes deben estar completamente secas antes de llenar la unidad con aceite y usarla. Tenga especial cuidado en verificar que el filtro de aceite lavable de la tapa esté completamente seco, de lo contrario no funcionará correctamente y puede hacer que se acumule vapor dentro de la freidora al usarla.

Llenado del Recipiente del Aceite

ADVERTENCIA: **Nunca** exceda la línea de "MAX" al llenar la freidora con alimentos.

ADVERTENCIA: Nunca enchufe la freidora antes de llenarla de aceite hasta el nivel indicado. Siempre asegúrese de que el panel de control esté colocado correctamente en su lugar y que el elemento calefactor esté dentro del aceite en el recipiente antes de enchufarla.

- Use aceite mezcla vegetal, aceite puro de maíz o aceite de canola. No use aceite de oliva, margarina, manteca o grasa de carne.
- Siempre debe mantener el nivel de aceite entre las marcas de nivel mínimo y máximo dentro del recipiente del aceite. Verifique el nivel de aceite antes de cada uso. Para obtener los mejores resultados, NO exceda la marca de "MÁX" con el aceite. (Fig. 2)
- Nunca mezcle aceites diferentes y grasas. No mezcle aceite nuevo y viejo.

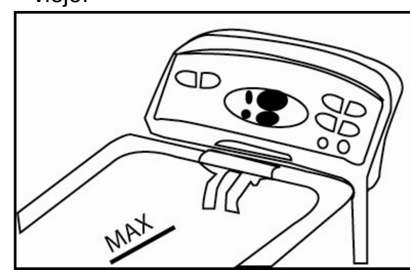


Fig. 2

Uso de Grasa Sólida

ADVERTENCIA: **No** coloque mantequilla sólida en el recipiente del aceite o en la canasta.

- Si quiere usar mantequilla vegetal sólida, derrítala primero en otra sartén y luego viértala cuidadosamente dentro del recipiente del aceite.
- La mantequilla vegetal sólida usada que se haya cuajado y endurecido dentro del recipiente del aceite debe quitarse y derretirse en otra sartén antes de usarse nuevamente.

ADVERTENCIA: Si trata de fundir la grasa sólida en el recipiente del aceite, la grasa fundida de la parte de abajo del recipiente puede salpicar por encima de la capa sólida de la parte de arriba.
Por lo tanto, use únicamente el siguiente procedimiento:

- Asegúrese de que la grasa se encuentre a temperatura ambiente. Si la grasa está muy fría, el riesgo de salpicaduras es mayor.
- Con un tenedor, haga algunos agujeros en la grasa. Asegúrese de que la tapa esté correctamente cerrada mientras derrite la grasa. Presione el botón de reinicio "R" y presione algún botón de tiempo para ajustar el tiempo deseado.

Instalación del Panel de Control con el Elemento Calefactor

- Levante el panel de control con el elemento calefactor.
- Inserte los bordes guía del panel de control dentro de la ranuras guía del cuerpo metálico. (Fig. 3)
- Deslice los bordes de las guías todo lo que pueda hacia abajo.

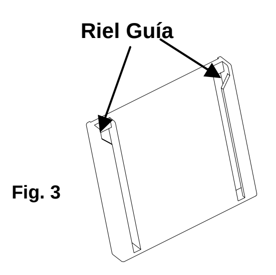


Fig. 3

Parte Posterior del Cuerpo Principal

Nota Importante: El interruptor de seguridad asegura que la unidad no funcionará a menos que el panel de control se haya instalado correctamente dentro del soporte de montaje en el cuerpo de la freidora. (Fig. 4)

Panel de Control

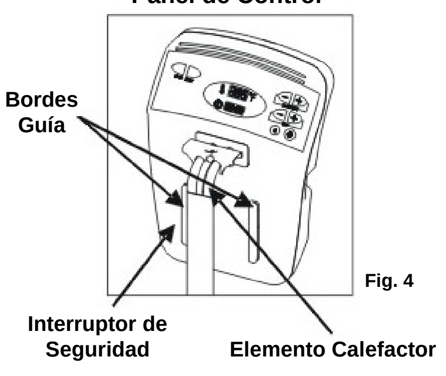


Fig. 4

Uso de la Freidora de Inmersión

ADVERTENCIA: Nunca enchufe la freidora antes de llenarla de aceite hasta el nivel indicado. Siempre asegúrese de que el panel de control esté colocado correctamente en su lugar y que el elemento calefactor esté dentro del aceite en el recipiente antes de enchufarla.

Importante: Verifique que el panel de control esté colocado correctamente en la unidad principal, de lo contrario no funcionará. Esto no es una falla. Este producto está equipado con un interruptor de seguridad para evitar que se encienda accidentalmente.

Precalentamiento

ADVERTENCIA: **Nunca** enchufe la freidora antes de llenarla con aceite. (Vea las instrucciones de llenado). Siempre desenchufe el artefacto cuando no lo utilice.

- Asegúrese de que el nivel de aceite esté entre las marcas de nivel mínimo y máximo dentro del recipiente del aceite.
- No debe colocar el canasto dentro del recipiente del aceite durante el precalentamiento.
- Coloque la tapa.
- Enchufe el artefacto en un tomacorriente de 120 voltios. La unidad emitirá un pitido.
- Presione el botón de encendido. La unidad emitirá un pitido y se encenderá la luz de encendido. Indica que la unidad está encendida. La línea superior de la pantalla indicadora mostrará 320º F y la línea inferior mostrará _ _: _ _. Está en estado de ebullición constante.
- Ajuste la temperatura deseada – ajustable entre 155º F y 385º F en incrementos de 5º F. Si desea aumentar la temperatura, presione el botón "+". La unidad emitirá un pitido al presionar el botón. Si desea disminuir la temperatura, presione el botón "-". Cuando presione el botón "-" la unidad emitirá un pitido y la pantalla mostrará la temperatura seleccionada. Cuando la unidad llegue a la temperatura deseada, se encenderá la luz verde de 'Ready'. (Fig. 5)
- Temporizador: El tiempo máximo del temporizador es de 15 minutos. Si desea aumentar el tiempo, presione botón "+". Si desea disminuir el tiempo, presione botón "-". La línea inferior de la pantalla mostrará el tiempo seleccionado.
- Función de Borrado/Reinicio: Si presiona el botón "R", la unidad volverá a su ajuste inicial. El ajuste inicial de temperatura es 320º F y el ajuste inicial del temporizador es 00:00.

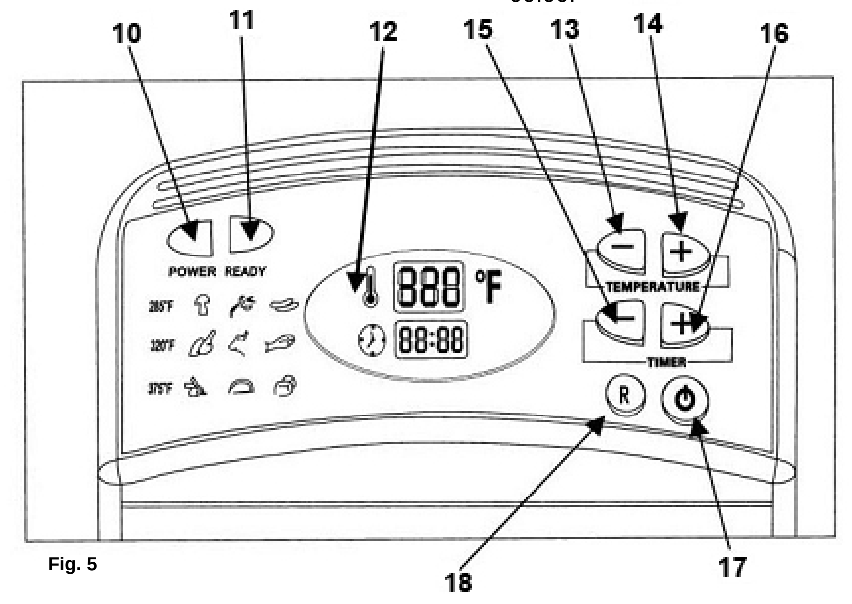


Fig. 5

10. Luz Indicadora de Encendido (Roja)
11. Luz Indicadora de 'Ready' (Verde)
12. Pantalla Digital
13. / 14. Botón de Ajuste de Temperatura
15. / 16. Botón de Ajuste de Temporizador
17. Botón de Encendido
18. Función de Borrado/Reinicio